

Erste Ergebnisse der Heißwasserbehandlung an ökologisch erzeugten Äpfeln

Helmut Schirmer¹, Dr. Bernhard Trierweiler¹

Im ökologischen Apfelanbau dürfen im Gegensatz zur IP keine Lagerspritzungen mit syntetisch-chemischen Fungiziden durchgeführt werden. Von daher ist *Gloeosporium*-Fäule auf den Früchten die Hauptursache von Verlusten während der Langzeitlagerung.

Seit 1999 wurden in der BFE ökologisch erzeugte Äpfel im Nachernteverfahren mit heißem Wasser behandelt, im Normalkühlager über mehrere Monate aufbewahrt und bonitiert. Dabei zeigten sich ausgezeichnete Wirkungen gegenüber dem Auftreten von *Gloeosporium alba*.

Darüber hinaus wurden an den Früchten Festigkeitsmessungen, sensorische Prüfungen und Inhaltsstoffanalysen durchgeführt.

→ Bei zu hoher Temperatur
Schalenbrüche

¹ Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Haid-und-Neustraße 9 76131 Karlsruhe